

## Programma del corso di secondo livello

Il secondo livello sarà composto da 13 lezioni sulla **Enografia Nazionale ed Internazionale**; saranno fornite spiegazioni sulla conformazione dei terreni e dei metodi di coltivazione e produzione di tutti i maggiori vini italiani regione per regione ed Internazionali.

Ad ogni lezione saranno messi in degustazione almeno tre vini regionali o Internazionali.

## Programma del corso di terzo livello

Il terzo livello sarà composto da 10 Lezioni sull'alimentazione e sugli abbinamenti Cibo/Vino.

Ad ogni lezione saranno messi in degustazione piatti tipici della cucina italiana abbinati ai vari vini Italiani ed Internazionali.

Alla fine del terzo livello, a tutti coloro che avranno superato l'esame finale, verrà consegnato il **Diploma di Sommelier**.

**PRESENTAZIONE DEL CORSO IL 29 SETTEMBRE 2011 ALLE 20.30 PRESSO IL CAFFÈ' Sguerzi a PORTOGRUARO, VIA MARTIRI DELLA LIBERTA' 120 E A SANTO STINO DI LIVENZA PRESSO L'HOTEL RISTORANTE "DA GIGI", VIA FOSSON 30.**

**QUOTA: € 380,00 A PERSONA**



**F.I.S.A.R.**  
FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
ALBERGATORI RISTORATORI

WWW.FISAR.COM

*Da' un senso  
alla tua passione*



## CORSO DI FORMAZIONE PER SOMMELIER

ORGANIZZATO DALLA DELEGAZIONE DI PORTOGRUARO-  
LISON PRAMAGGIORE  
PERIODO OTTOBRE-DICEMBRE 2011

PRESSO IL BAR RISTORANTE DA GIGI A S.STINO DI LIVENZA  
IN VIA FOSSON, 30—30029 SANTO STINO DI LIVENZA VE

INFO : CELLO 338-6582490 — LUIGI 335-7041941 —  
ANNALISA 3403241583

